

## Confiture de Citrouille

### Ingrédients:

1 citrouille  
Du papier brun pour absorber  
Sucre (même poids de sucre que de citrouille)  
1 ou 2 citrons (selon la quantité de citrouille), tranchés



### Préparation:

1. Évider la citrouille et enlever l'écorce.
2. Couper la chair en dés et les laisser sécher étendus sur un papier brun toute la nuit.
3. Peser les dés de citrouille.
4. Mettre dans un gros chaudron le sucre, la citrouille et les tranches de citron(s).
5. Faire bouillir jusqu'à ce que les dés de citrouille deviennent translucides, mais pas plus.
6. Mettre en pots.